

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!
Küchenleitung: Tel. 3174

Woche 4

	Vollkost/ DVK	Angepasste Vollkost/ HLP/ Reduktion	Fleischfreies Menü/ DVK
MONTAG	Hähnchenroulade ^{9,j} mit Buttererbsen ^{1,10,g} und Kartoffeln Mangocreme ^{1,g}	Wurstgulasch ^{2,3,4,8,10,a1,j} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} dazu Rote Bete ⁹ Mangocreme ^{1,g}	Herzhafte Kartoffel- Gemüsepuffer ^{a1,c} mit Sauerrahmdip ⁹ und Pflücksalat ⁹ Mangocreme ^{1,g}
DIENSTAG	Schlemmerfilet Bordelaise ^{a1,d} mit Kräutersauce ^{a1,a3,g} , Reis und Tomatensalat ^{3,5,i} Schokoladenpudding ^{10,g} mit Kirschsauce	Hähnchenschenkel mit Geflügelsauce ^{1,10,a1,i} dazu Zucchini- Mais- Gemüse ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding ^{10,g} mit Kirschsauce	Grießbrei ^{a1,g} mit heißen Erdbeeren Schokoladenpudding ^{10,g} mit Kirschsauce
MITTWOCH	Jägerschnitzel ^{2,3,4,8,10,a1,c,j} mit Tomatensauce ^{1,a1} und Makkaroni ^{a1,c} dazu ein Karotten-Apfel-Salat Obst	Reiseintopf mit Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi und Geflügelfleisch ^{4,10,a1,i} dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Obst	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,i} auf Chinagemüse ^{10,f,i} dazu Reis Obst
DONNERSTAG	Mexikanische Hackfleischpfanne ^{a1,c,g,i,j} mit Duftreis und Spitzkohlsalat ^{3,5,i} Stracciatellaquark ^{10,f,g}	Leberragout ^{1,9,10,a1,i} mit Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} und Gurkensalat ^{3,5,i} Stracciatellaquark ^{10,f,g}	Gefüllte Maultaschen ^{a1,c,g} auf Tomaten-Paprikasugo ^{1,10,a1,f,i} und Spitzkohlsalat ^{3,5,i} Stracciatellaquark ^{10,f,g}
FREITAG	Pfannengyros vom Schwein ^{1,a1} dazu Balkanreis mit Paprika ⁱ und ein Bohnen-Mais-Salat ^{3,5,i} Obst	Seelachsfilet ^{d,i} mit Zitronensauce ^{10,c,g} Rahmblattspinat ^{a1,g,i} und Salzkartoffeln Obst	Spätzlepfanne ^{2,5,10,a1,c,i,j} mit Käsesauce ^{8,10,g} und Farmersalat ^{2,i} Obst
SAMSTAG	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Birnenjoghurt mit Zimt ⁹	Gutsherren- Eintopf ^{4,a1,a2,i} mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln, Schweinefleisch und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Birnenjoghurt mit Zimt ⁹	Minestrone ⁱ mit mediterranem Gemüse, Parmesan ^{1,2,g} und Ciabattabrötchen ^{a1,a3} Birnenjoghurt mit Zimt ⁹
SONNTAG	Geflügelbeefsteak ^{a1,c,i,j} mit Rahmwirsing ^{a1,g,i} und Petersilienkartoffeln Apfelkompott ³	Schweinegulasch ^{1,a1} mit Blumenkohl ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Apfelkompott ³	Kartoffel- Gemüse-Gratin ^{c,g,i} mit Käse-Sahne-Sauce ^{8,10,g} dazu ein Weißkohl-Möhrensalat Apfelkompott ³

Nährwerte: Kalorien= kcal; Fett=F; gesättigte Fettsäuren=SFA; Eiweiß=EW; Kohlenhydrate=KH; Zucker; Salz

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

verwendete Zusatzstoffe: 1 Farbstoff , 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst

8 Phosphat, 9. Süßungsmittel, 9.4 enthält eine Phenylalaninquelle 10 Aroma/ Aromen, 21.1 aus Fleischstücken zusammengefügt

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse,

h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Gern geben wir Ihnen nähere Informationen zu allen Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen.

Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten!

Stand:03/26